Downloaded from www.vandenborre.be

PROLINE

MULTICAKE

3 IN 1 DESSERT MAKER
MACHINE A GATEAUX 3 EN 1
ELABORADOR DE POSTRES 3 EN 1
3-IN-1 DESSERTMAKER

OPERATING INSTRUCTIONS

GUIDE D'INSTRUCTIONS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

GEBRUIKSAANWIJZING

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

WARNINGS

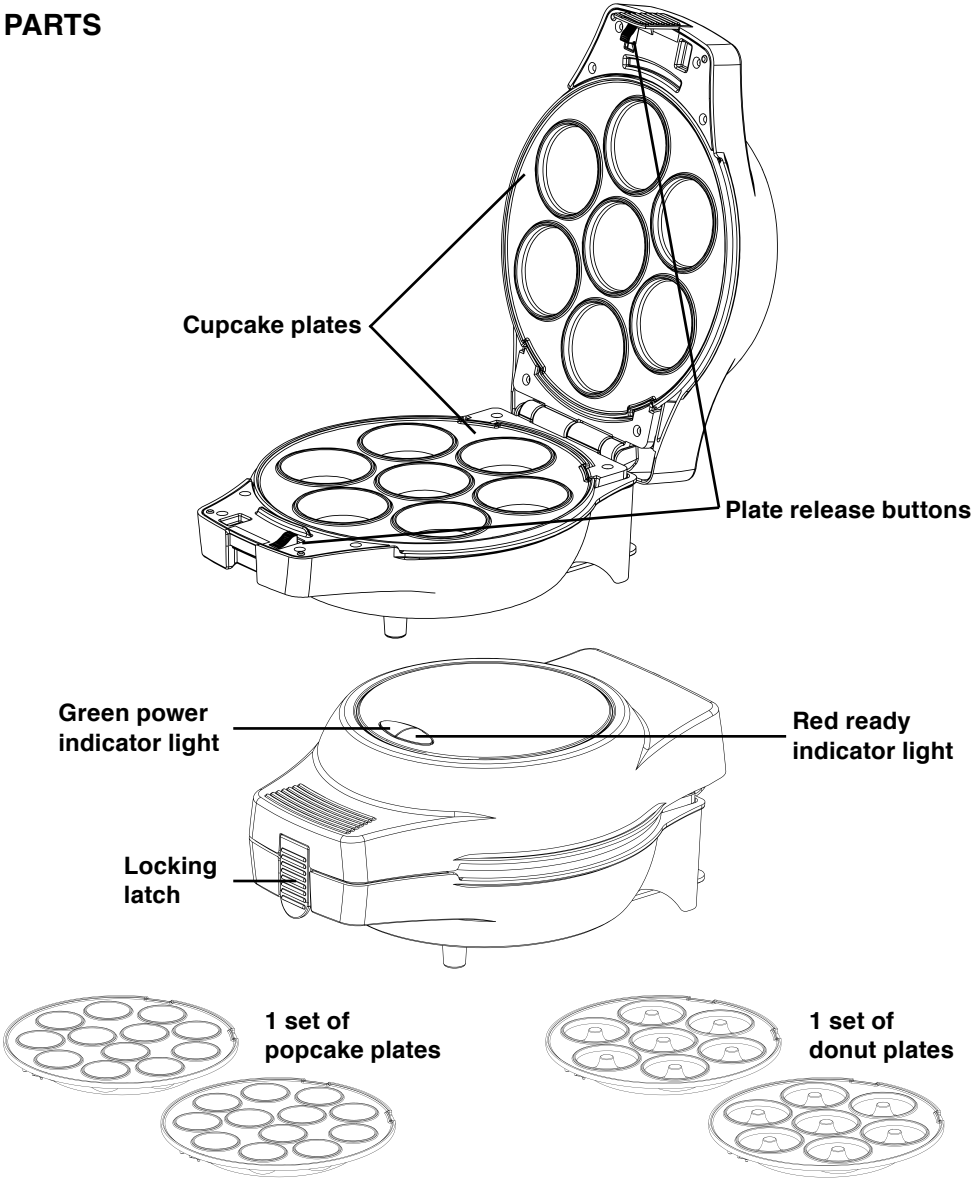
- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- For the details on how to clean surfaces in contact with food, please see section “Cleaning and maintenance” on page 8.
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.
- ⚠ The surfaces are liable to get hot during use.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Do not place the appliance in or near hot gas or electric burner, or permit to touch a heated oven or mini oven.

Downloaded from www.vandenborre.be

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Always use the appliance on a dry, level, heat resistant surface.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in use, before moving and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance.
- Do not use any accessories or attachments not recommended by the manufacturer.
- Do not move the appliance when it is hot.
- Do not attempt to dislodge food when the appliance is in operation.
- Makes sure there is sufficient ventilation around the appliance when in use.

PARTS



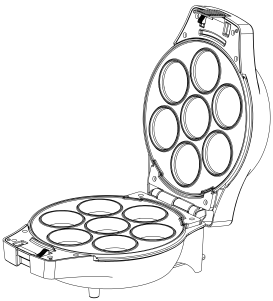
Downloaded from www.vandenborre.be

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packaging materials.
- Wipe the plates and outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry thoroughly. DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER.
- For best results, lightly coat the plates with a little cooking oil.

NOTE: When the appliance is heated for the first time, it may emit smoke or odour. This is normal.

ASSEMBLY



- The appliance has three sets of plates including upper and lower plates for making donuts, popcakes and cupcakes.
- The donut and popcake plates are identical and interchangeable however the cupcake plates indicates which one is required to be placed in the upper or lower position.
- Fit the plates to the appliance making sure the edges are aligned. Press plates down until they click into place.
- To remove the plates, unplug the appliance from the mains socket and allow to cool, then press the plate release buttons and take out the plates.

BAKING

1. Select the correct plates and fit them to the appliance.
2. Ensure the lid is closed, making sure the locking latch clicks into position.
3. Plug the appliance into the mains socket.
   - The green power and red ready indicator lights will illuminate to indicate that the appliance is preheating. Preheating will take about 5 minutes.
4. When the red ready indicator light goes out, the appliance is ready for use.
5. Release the locking latch and lift the lid, taking care not to touch the hot surfaces.
   - It is recommended to wear oven gloves when opening the closing the lid.
6. Fill each mould of the plates with dessert mixture.
   - Make sure that you do not overfill the moulds and adjust your recipe to ensure that you have enough mixture to make equal batches of desserts.
7. Carefully close the lid, ensuring that the locking latch clicks into position.
8. Follow the baking time on the recipes then release the locking latch and carefully lift the lid and check the desserts.
   - The donuts, popcakes or cupcakes should be well risen and springy to touch.
   - Check the desserts after a couple of minutes to ensure that they do not burn.
   - During baking, the red ready indicator light will cycle on and off to maintain the appliance is at the correct temperature.
9. Once the desserts are ready, remove the desserts using a heatproof plastic or wooden spatula.
10. When baking is complete, unplug the appliance from the mains socket, allow the appliance to cool completely before removing the plates or cleaning.

HINTS AND TIPS:

- Adjust your recipes to ensure that the batters are not too wet. A fairly firm mixture is required.
- The desserts are small so if using fruits and nuts in a recipe, try chop them into smaller pieces so that they are dispersed more evenly into the mixture.
- Do not use metal or sharp pointed utensils to lift out the baked desserts as this will damage the plate surfaces.
- If a few batches of desserts are being made, keep the lid closed to retain the heat. Always wait until the red ready indicator light goes out before adding more mixture.
- When making a few batches of desserts the baking time may need to be adjusted as the appliance will retain some heat which will result in a faster baking time.
- A wooden cocktail stick can be inserted into the desserts and it should come out clean if they are ready. If the desserts need a slightly longer baking time, close the lid and allow them to bake for a little longer.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

RECIPES

Vanilla Cupcakes
Makes approximately 12 cupcakes

Ingredients:
100 g self raising flour
100 g margarine
100 g caster sugar
2 medium eggs
½ teaspoon (2.5 g) of vanilla essence

Method:
Mix together the margarine and the sugar in a food processor or with a hand held whisk until it is light and fluffy.
Add the eggs one at a time along with a little flour each time, until well mixed.
Stir in the vanilla essence. Add flour to the mixture gradually, until it is combined with the mixture.
Fit the cupcake plates and preheat the appliance according to the instructions provided.
Spoon the mixture into the cupcake moulds and bake for approximately 12 minutes.
Remove from the moulds when golden brown and cooked through.

Donuts
Makes approximately 24 donuts

Ingredients:
192 g plain flour
64 g caster sugar
125 g butter or margarine, softened
1 egg
175 ml milk
1½ teaspoon (7.5 g) of baking powder
½ teaspoon (2.5 g) of salt
Cinnamon sugar, optional

Method:
In a large bowl, mix together the flour, caster sugar, baking powder and salt.
Add the butter, egg and milk and beat with a blender until mixture is thick, smooth and creamy.
Fit the donut plates and preheat the appliance according to the instructions provided.
Spoon the mixture into the moulds and bake for approximately 2 minutes, or until the donuts are golden brown and soft to touch.
Carefully remove the donuts from the appliance and place onto a wire rack to cool.
Brush the donuts with melted butter and sprinkle with cinnamon sugar, if desired.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vanilla popcakes

Ingredients:
100 g all purpose flour
100 g caster sugar
50 g butter
1 large egg
60 ml milk
1 teaspoon (5 g) of vanilla essence
½ teaspoon (2.5 g) of baking powder
Pinch of salt

Method:
Cream the butter using a wooden spoon until it is soft, then add the sugar and vanilla essence and beat until light and creamy, then beat in the egg.
Sift together the baking powder, salt and flour, then blend half of the flour into the mixture.
Add the milk and mix well, then add the rest of the flour mixture and combine.
Spoon the mixture into the moulds and bake for approximately 5 minutes.
Baking time can be increased according to personal taste.

CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the appliance from the mains supply and let it cool before cleaning and storage.
Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth. Dry with a soft cloth.
Never use abrasive or chemical cleaning agents.
Never immerse the appliance in water.
Remove and clean plates after each use.
Surfaces in contact with food should be cleaned regularly to avoid cross contamination from different types of food, the use of hot clean water with a mild detergent is advisable when dealing with surfaces that come into contact with food. Correct food hygiene practices should always be followed at all times to avoid possibility of food poisoning / cross contamination.
Rinse and dry thoroughly before attaching them to the appliance.

SPECIFICATIONS

Ratings: AC 220 – 240V, 50/60Hz
800-1000 W

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 02 / 07 / 2014

Downloaded from www.vandenborre.be

ATTENTION

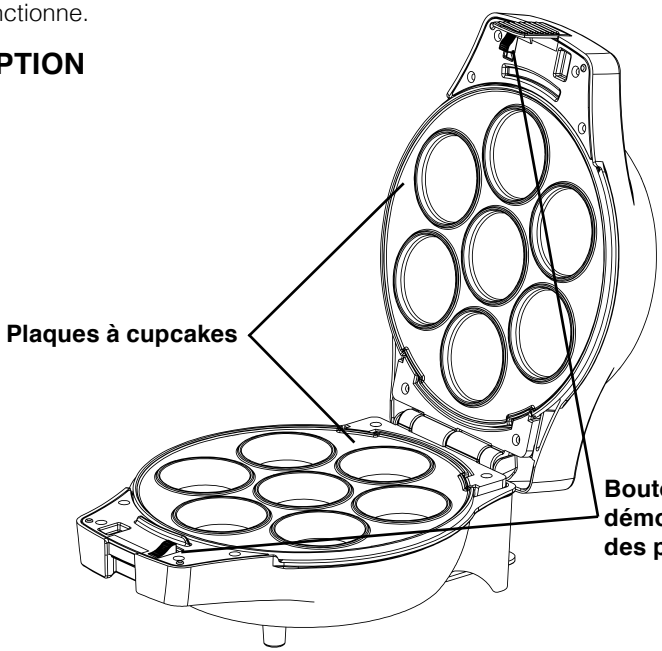
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Les détails sur la façon de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments sont définis en page 14 dans la section "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".
- La surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- ⚠Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil près de ou sur une gazinière ou une plaque chauffante, ne le posez pas sur un four ou un mini-four.

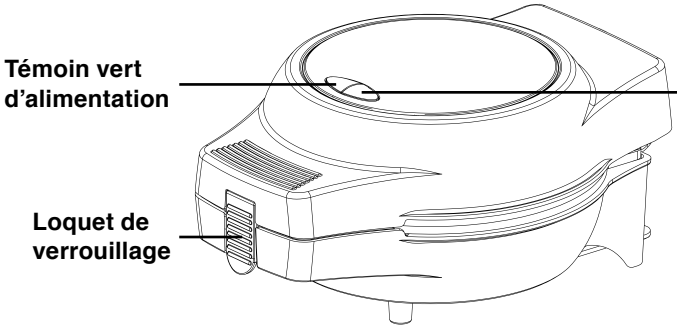
Downloaded from www.vandenborre.be

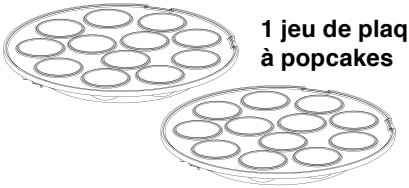
MISES EN GARDE IMPORTANTES:

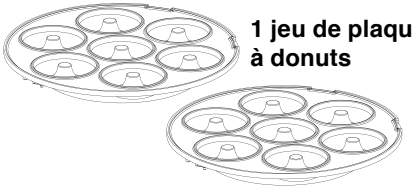
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, sèche et résistant à la chaleur.
- Débranchez l'appareil après usage et avant de le déplacer ou de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas des accessoires ou des pièces non recommandés par le fabricant.
- N'essayez pas de déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.
- N'essayez pas de décoincer les aliments pendant que l'appareil fonctionne.
- Faites en sorte qu'il y ait toujours une aération suffisante autour de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

DESCRIPTION






1 jeu de plaques à popcakes


1 jeu de plaques à donuts

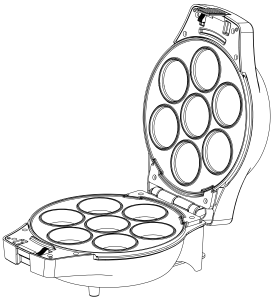
Downloaded from www.vandenborre.be

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les matériaux d'emballage
- Essuyez les plaques et les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon légèrement mouillé. Séchez-les bien.
  NE METTEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.
- Pour de meilleurs résultats, graissez les plaques avec une fine couche d'huile alimentaire.

REMARQUE : Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, vous remarquerez peut-être une odeur accompagnée de fumée. Ce phénomène est normal.

MONTAGE



- Cet appareil est livré avec trois jeux de deux plaques (supérieure et inférieure) permettant de faire des donuts, des popcakes et des cupcakes.
- Les plaques pour les donuts et celles pour les popcakes sont identiques et interchangeables; pour les cupcakes, en revanche, la plaque supérieure et la plaque inférieure sont différentes.
- Mettez les plaques dans l'appareil, en alignant bien les bords. Appuyez sur les plaques pour les enclencher en position.
- Pour enlever les plaques, débranchez l'appareil, attendez qu'il refroidisse puis appuyez sur les boutons de démontage des plaques.

CUISSON

1. Choisissez les plaques qui conviennent et mettez-les dans l'appareil.
2. Fermez le couvercle et verrouillez bien le loquet.
3. Branchez l'appareil.
   - Le témoin d'alimentation (vert) et le témoin de cuisson (rouge) s'allument, indiquant que l'appareil est en train de préchauffer. Le préchauffage dure environ 5 minutes.
4. Lorsque le témoin rouge s'éteint, l'appareil est prêt à l'emploi.
5. Ouvrez le loquet et soulevez le couvercle en faisant attention à ne pas toucher les parties brûlantes.
   - Il est recommandé de se protéger les mains avec des gants de cuisine pour ouvrir et fermer le couvercle.
6. Remplissez chacun des moules de la plaque avec de la pâte.
   - Évitez de trop remplir les moules et ajustez les quantités de la recette de manière à avoir assez de pâte pour remplir les moules de manière égale.
7. Fermez délicatement le couvercle et verrouillez le loquet.
8. Laissez cuire pendant la durée indiquée sur la recette, puis ouvrez le loquet et soulevez délicatement le couvercle pour vérifier la cuisson.
   - Les donuts/popcakes/cupcakes doivent être bien levés et fermes au toucher.
   - Revérifiez la cuisson quelques minutes plus tard pour vous assurer que les gâteaux ne brûlent pas.
   - Pendant la cuisson, le témoin rouge s'allume et s'éteint par intermittence, indiquant que l'appareil fonctionne de manière à maintenir la température.
9. Une fois les gâteaux cuits, sortez-les à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
10. Quand vous avez fini d'utiliser l'appareil, débranchez-le puis attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer ou de sortir les plaques.

CONSEILS ET ASTUCES:

- La pâte ne doit pas être trop liquide; ajustez les quantités si nécessaire. Le mélange doit avoir une texture suffisamment ferme.
- Les moules sont petits; si vous souhaitez incorporer des fruits ou des noix à la recette, coupez-les d'abord en petits morceaux de manière à pouvoir les disperser uniformément dans la pâte.
- N'utilisez pas des ustensiles métalliques ou pointus pour démouler les gâteaux: vous abîmeriez le revêtement des plaques.
- Si vous devez faire plusieurs fournées, gardez le couvercle fermé entre chaque fournée afin de retenir la chaleur. Attendez toujours que le témoin rouge s'éteigne avant de verser de la pâte dans les moules.
- Si vous devez faire plusieurs fournées, les temps de cuisson devront être ajustés en conséquence car l'appareil conservera la chaleur et cuira les gâteaux plus rapidement.
- Pour tester la cuisson des gâteaux, enfoncez une pique en bois: si elle ressort toute sèche, le gâteau est cuit. Si les gâteaux ne sont pas tout à fait cuits, refermez le couvercle et faites-les cuire un peu plus longtemps.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

RECETTES

Cupcakes à la vanille
Pour env. 12 cupcakes

Ingrédients :
100 g de farine à levure incorporée
100 g de margarine
100 g de sucre en poudre
2 œufs de taille moyenne
½ cuillère à café (2,5g) d'essence de vanille

Méthode :
Mélangez le sucre et la margarine dans un robot de cuisine ou avec un fouet à main, jusqu'à obtenir une pâte légère et mousseuse.
Ajoutez les œufs un par un, avec un peu de farine à chaque fois, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Incorporez l'essence de vanille. Incorporez progressivement la farine jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Insérez les plaques à cupcakes et faites préchauffer l'appareil (voir plus haut).
Remplissez les moules avec la pâte, et faites cuire environ 12 minutes.
Lorsque les gâteaux sont dorés et suffisamment cuits, démoulez-les.

Donuts
Pour env. 24 donuts

Ingrédients :
192 g de farine ordinaire
64 g de sucre en poudre
125 g de margarine ou de beurre fondu
1 œuf
175 ml de lait
1½ cuillère à café (7,5g) de levure
½ cuillère à café (2,5g) de sel
Sucre de cannelle, en option

Méthode :
Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre en poudre, la levure et le sel.
Ajoutez le beurre, l'œuf et le lait et mélangez à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir une pâte épaisse, lisse et crémeuse.
Insérez les plaques à donuts et faites préchauffer l'appareil (voir plus haut).
Remplissez les moules avec la pâte et faites cuire environ 2 minutes, où jusqu'à ce que les donuts soient fermes et bien dorés.
Démoulez délicatement les donuts et laissez-les refroidir sur une grille.
Si vous le souhaitez, vous pouvez les enduire de beurre et les saupoudrer de sucre de cannelle.

Downloaded from www.vandenborre.be

Popcakes à la vanille

Ingrédients :
100 g de farine tout usage
100 g de sucre en poudre
50 g de beurre
1 gros œuf
60 ml de lait
1 cuillère à café (5g) d'essence de vanille
½ cuillère à café (2,5g) de levure
1 pincée de sel

Méthode :
Réduisez le beurre en crème avec une cuillère en bois, puis ajoutez le sucre et l'essence de vanille et fouettez jusqu'à obtenir une pâte légère et crémeuse. Ensuite, incorporez les œufs.
Tamisez la levure, le sel et la farine ensemble, puis incorporez la moitié de la farine à la pâte.
Ajoutez le lait, mélangez bien, puis incorporez le reste de la farine à la pâte.
Remplissez les moules avec la pâte et faites cuire environ 5 minutes.
Vous pouvez allonger le temps de cuisson selon votre goût.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le nettoyer et de le ranger.
Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon légèrement mouillé. Séchez-les avec un chiffon mou.
N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs.
Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.
Enlevez et nettoyez les plaques de cuisson après chaque utilisation.
Les surfaces en contact avec les aliments doivent faire l'objet d'un nettoyage régulier afin d'éviter tout risque de contamination croisée entre les différents types d'aliments ; les surfaces en contact avec les aliments sont à nettoyer de préférence avec de l'eau chaude propre et un détergent doux. Le maintien de bonnes pratiques en matière d'hygiène alimentaire permet d'éviter tout risque de contamination croisée ou d'intoxication alimentaire.
Rincez-les et séchez-les bien avant de les remettre en place dans l'appareil.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques nominales: AC 220-240V, 50/60Hz
800-1000W

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans le mode d'emploi. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 02 / 07 / 2014.

Downloaded from www.vandenborre.be

WAARSCHUWINGEN

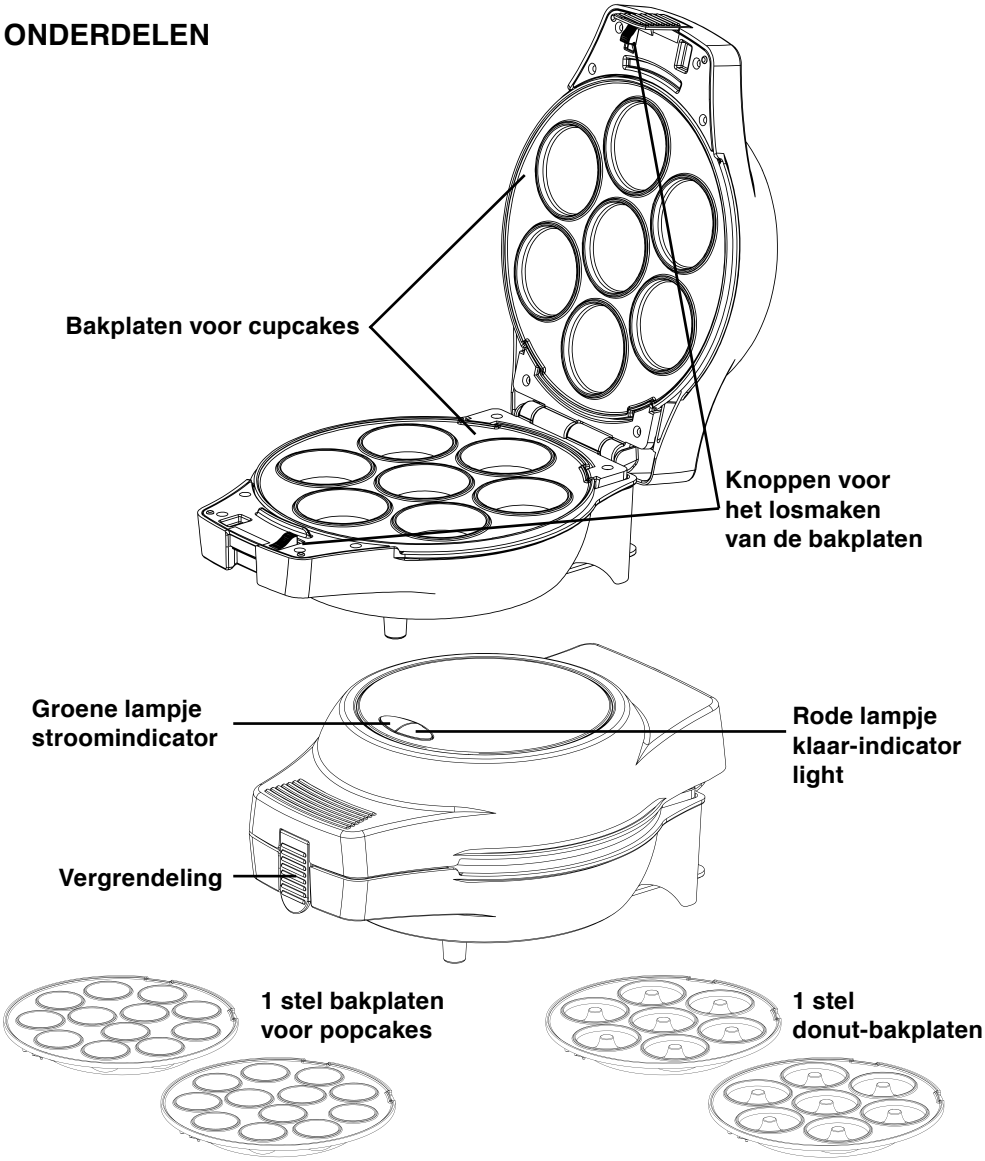
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in andere toepassingen, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Een beschadigd netsnoer mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparatieservice of een persoon met gelijkwaardige kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of een gebrek aan kennis of ervaring als zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van dit apparaat en inzicht hebben in de gevaren die aan het gebruik ervan kunnen zijn verbonden. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen. Reinigen en gebruiksonderhoud mogen niet door kinderen jonger dan 8 of kinderen zonder toezicht worden gedaan.
- Houd dit apparaat en het netsnoer ervan buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is niet geschikt om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk aangekocht afstandsbedieningssysteem.
- Verwijs naar het hoofdstuk “Reinigen en onderhoud” op pagina 20 voor details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen.
- ⚠De oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Het buitenoppervlak van dit apparaat kan zeer warm worden tijdens de werking van het apparaat.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan zeer hoog worden tijdens de werking van het apparaat.
- Zet dit apparaat niet op of vlakbij een warm gas- of elektrisch fornuis of in een warme oven of mini-oven.

Downloaded from www.vandenborre.be

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORZORGEN

- Gebruik dit apparaat uitsluitend op een droge, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer het niet wordt gebruikt en voordat u het gaat verplaatsen of reinigen. Laat het apparaat afkoelen voordat u het gaat reinigen.
- Gebruik geen accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- Verplaats dit apparaat niet terwijl het nog warm is.
- Probeer geen voedsel los te wrikken terwijl het apparaat is ingeschakeld.
- Zorg tijdens het gebruik voor een goede ventilatie rondom het apparaat.

ONDERDELEN



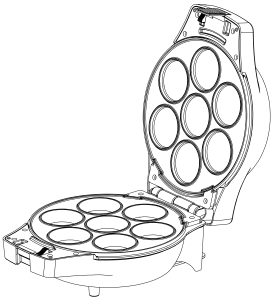
Downloaded from www.vandenborre.be

VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Veeg de platen en de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Droog zorgvuldig.
  DOMPEL HET APPARAAT NIET ONDER IN WATER.
- Voor een optimaal resultaat kunt u de platen met wat bakolie inwrijven.

OPMERKING: er kan wat rook of geur vrijkomen wanneer het apparaat voor het eerst wordt opgewarmd. Dit is normaal.

MONTAGE



- Dit apparaat wordt geleverd met 3 verschillende sets van bakplaten, namelijk bovenste en onderste bakplaten voor het maken van donuts, popcakes en cupcakes.
- De bakplaten voor donuts en popcakes lijken op elkaar en verwisselbaar, hoewel de bakplaat voor cupcakes aangeeft welke plaat bovenin het apparaat past en welke onderin.
- Zet de randen van de bakplaten precies op de randen van het apparaat. Druk de bakplaten neer tot deze vastklikken.
- Om de bakplaten te verwijderen haalt u eerst de stekker uit het stopcontact, laat u het apparaat afkoelen en drukt u op de knoppen voor het losmaken van de bakplaten. U kunt dan de bakplaten verwijderen.

BAKKEN

1. Selecteer het gewenste stel bakplaten en monteer deze op het apparaat.
2. Sluit het deksel en zorg ervoor dat de vergrendeling vastklikt.
3. Stop de stekker van het apparaat in een stopcontact.
   - Het groene stroomlampje en rode klaar-lampje gaan branden, aangevend dat het apparaat opwarmt. Het opwarmen duurt ongeveer 5 minuten.
4. Het apparaat is klaar voor gebruik als het rode klaar-lampje dooft.
5. Ontkoppel de vergrendeling en maak het deksel open, daarbij voorzichtig zijnde de warme onderdelen niet aan te raken.
   - Het is raadzaam ovenwanten te dragen als u het apparaat aanraakt en het deksel opent en sluit.
6. Vul elke uitsparing in de onderste plaat met deegmengsel.
   - Let erop dat u niet teveel deegmengsel in de vormen doet en pas desnoods uw recept aan om in iedere vorm evenveel deegmengsel te lepelen.
7. Sluit voorzichtig het deksel, erop lettend dat u de vergrendeling hoort vastklikken.
8. Volg de baktijd van uw recept, druk dan op de vergrendeling en til voorzichtig het deksel op om het gebak te controleren.
   - De donuts, popcakes of cupcakes moeten voldoende gerezen en bij het aanraken veerkrachtig zijn.
   - Controleer de gebakjes enkele minuten later om er zeker van te zijn dat deze niet gaan aanbranden.
   - Tijdens het bakken gaat het rode lampje afwisselend aan en uit, aangevend dat het apparaat de correcte temperatuur aanhoudt.
9. Verwijder het gare gebak met een hittebestendige plastic of houten spatel.
10. Haal na het bakken de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de bakplaten uitneemt of het apparaat reinigt.

TIPS EN AANBEVELINGEN:

- Pas uw recept aan als het deeg te vloeibaar is. U heeft een stevige deeg nodig.
- Dit apparaat is geschikt voor kleine gebakjes. Als u fruit en noten in een recept gebruikt is het raadzaam deze in kleine stukjes te hakken zodat ze gelijkmatig in het gebak kunnen worden verspreid.
- Gebruik geen scherp of metalen keukengerei om gebakjes uit het apparaat te tillen, omdat dit de coating van de bakplaten kan beschadigen.
- Voor het maken van een serie gebakjes houdt u het deksel zoveel mogelijk dicht om de warmte te behouden. Wacht telkens tot het rode indicatorlampje dooft voordat u opnieuw deeg inlepelt.
- Voor het maken van een serie gebakjes moet de baktijd mogelijks worden aangepast, omdat het apparaat telkens een tijd warm blijft, wat leidt tot kortere baktijden.
- U kunt met een houten cocktailprikker in het gebak prikken. Als dit schoon uit het gebak komt is het gebak klaar. Als het gebak nog even door moet bakken houdt u het deksel nog even gesloten.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

RECEPTEN

Vanille cupcakes
Voor ongeveer 12 cupcakes

Ingrediënten:
100g zelfrijzend meel
100g margarine
100g fijne kristalsuiker
2 medium eieren
½ theelepel (2,5g) vanille-essence

Methode:
Meng de margarine en de suiker in een blender of met een handklopper tot u een licht en schuimig mengsel bekomt.
Voeg de eieren één voor één toe met een beetje meel en roer tot een glad mengsel.
Roer de vanille-essence er doorheen. Voeg het meel geleidelijk toe en vermeng tot een gelijkmatige deeg.
Zet de cupcake-bakplaten in het apparaat en verwarm het apparaat voor volgens de meegeleverde instructies.
Lepel het deeg in de cupcake-vormen en bak ongeveer 12 minuten.
Verwijder de cupcakes uit de plaat als ze goudbruin en gaar zijn.

Donuts
Voor ongeveer 24 donuts

Ingrediënten:
192g meel
64g fijne kristalsuiker
125g zachte boter of margarine
1 ei
175 ml melk
1½ theelepel (7,5g) bakpoeder
½ theelepel (2,5g) zout
Kaneelsuiker, optioneel

Methode:
Meng in een grote kom het meel, de fijne kristalsuiker, het bakpoeder en het zout.
Voeg de boter, het ei en de melk toe en klop met een mixer tot een dik, glad en crèmig deeg.
Zet de bakplaten voor donuts in het apparaat en warm het apparaat op volgens de meegeleverde instructies.
Lepel het deeg in de vormen en bak ongeveer 2 minuten of tot de donuts goudbruin zijn en zacht aanvoelen.
Verwijder de donuts voorzichtig uit het apparaat en laat afkoelen op een rooster.
Borstel gesmolten boter over de donuts en besprenkel desgewenst met kaneelsuiker.

Downloaded from www.vandenborre.be

Vanille-popcakes

Ingrediënten:
100g bakmeel
100g fijne kristalsuiker
50g boter
1 groot ei
60ml melk
1 theelepel (5g) vanille-essence
½ theelepel (2,5g) bakpoeder
Snuifje zout

Methode:
Klop de boter met een houten spatel tot deze zacht is en voeg dan de suiker en vanille-essence toe. Klop tot een licht en romig mengsel en meng er daarna het ei doorheen.
Zeef de bakpoeder, het zout en het meel samen en meng de helft van het meelmengsel door het deeg.
Roer er de melk doorheen, voeg tenslotte de rest van het meelmengsel toe en klop het geheel tot een gladde deeg.
Lepel het deeg in de vormen en bak ongeveer 5 minuten.
U kunt de popcakes naargelang uw persoonlijke voorkeur wat langer laten bakken.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken en wegbergen.
Reinig de buitenkant van het apparaat met een licht bevochtigde doek. Droog met een zachte doek.
Gebruik geen schurende of chemische reinigingsmiddelen op dit apparaat.
Dompel dit apparaat nooit onder in water.
Verwijder en reinig de bakplaten na ieder gebruik.
Oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen moeten regelmatig worden schoongemaakt om kruisbesmetting van verschillende soorten voedsel te voorkomen. Het gebruik van heet, schoon water met een mild detergent is aangewezen voor het reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in contact komen. De correcte praktijken voor voedselhygiëne dienen te allen tijde te worden toegepast om kruisbesmetting/ voedselvergiftiging te voorkomen.
Spoel en droog zorgvuldig voordat u de platen op het apparaat bevestigt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale waarden: AC 220-240V, 50/60Hz
800-1000W

Onze verontschuldiging voor eventueel ongemak als gevolg van kleine onnauwkeurigheden, die in deze handleiding kunnen voorkomen omdat wij onze producten voortdurend ontwikkelen en verbeteren.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 02 / 07 / 2014.

Downloaded from www.vandenborre.be

ADVERTENCIAS

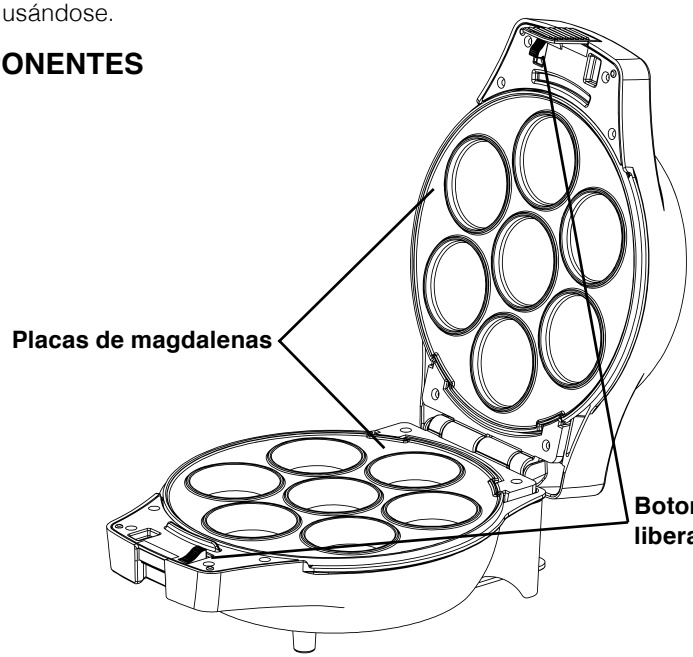
- Este aparato está destinado solo para uso doméstico y no debería ser usado para ningún otro fin o en ninguna otra aplicación, tal como usos no domésticos o para fines comerciales.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio de posventa o por personas de cualificación similar para evitar peligros.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y que entiendan los peligros implicados. Los niños no jugarán con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento de usuario no serán realizadas por niños salvo que tengan más de 8 años y actúen bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- El aparato no está concebido para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Para la información sobre cómo limpiar superficies en contacto con alimentos, ver la sección “Limpieza y mantenimiento” de la página 26.
- La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
- ⚠Las superficies podrían calentarse durante su uso.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- No coloque el aparato cerca de hornillas de gas o eléctricas, ni permita que entre en contacto con un horno caliente o un minihorno.

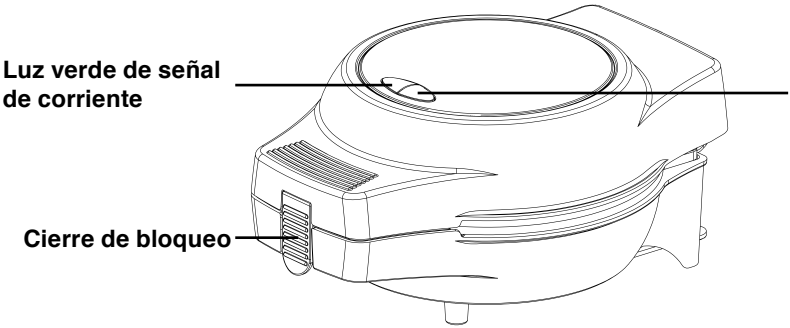
Downloaded from www.vandenborre.be

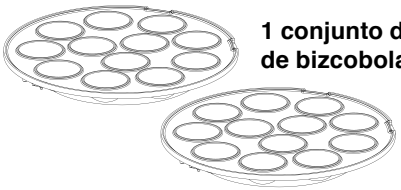
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- Use siempre el aparato en una superficie seca, nivelada y resistente al calor.
- Desenchufe el aparato de la toma de red cuando no se esté usando, antes de moverlo y limpiarlo. Déjelo enfriar antes de limpiar el aparato.
- No use ningún accesorio o complemento no recomendado por el fabricante.
- No mueva el aparato cuando esté caliente.
- No intente desalojar alimentos cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Asegúrese de que hay una ventilación suficiente en torno al aparato cuando esté usándose.

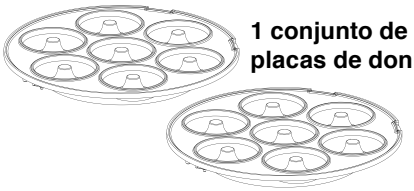
COMPONENTES







1 conjunto de placas de bizcobolas



1 conjunto de placas de donuts

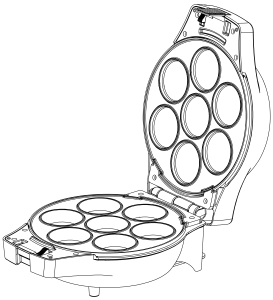
Downloaded from www.vandenborre.be

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

- Retirar todos los materiales de embalaje.
- Limpiar las placas y limpie las placas del aparato con un trapo ligeramente húmedo. Secar cuidadosamente.
  NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA.
- Para obtener mejores resultados, se deben revestir ligeramente las placas con un poco de aceite de cocina.

NOTA: Cuando se calienta el aparato por primera vez, puede emitir humos u olores. Esto es normal.

MONTAJE



- El aparato tiene tres conjuntos de placas entre los que se encuentran placas superiores e inferiores para elaborar donuts, bizcobolas y magdalenas.
- Las placas de donuts y magdalenas son idénticas e intercambiables. No obstante las placas de magdalenas indican cuál se debe colocar en la posición superior o inferior.
- Colocar las placas en el aparato asegurándose de que los bordes estén alineados. Apriete las placas hacia abajo hasta que queden acopladas en su posición.
- Para retirar las placas, desenchufe el aparato de la toma de red y déjelo enfriar, después presione la placa, suelte los botones y saque las placas.

COCCIÓN

1. Seleccionar las placas correctas y colocarlas en el aparato.
2. Asegurar que esté cerrada la tapa, cerciorándose de que el cierre se bloquea en su posición.
3. Enchufar el aparato en la toma de red.
   - Las luces verde de señal de corriente y roja “listo” se iluminarán para indicar que el aparato se está precalentando. El precalentamiento tardará unos 5 minutos.
4. Cuando se apague el indicador roja “listo”, el aparato estará listo para ser usado.
5. Liberar el cierre de bloqueo y levantar la tapa, teniendo cuidado de no tocar las superficies calientes.
   - Se recomienda llevar guantes para el horno al abrir o cerrar la tapa.
6. Rellenar cada molde de las placas con mezcla de postres.
   - Asegurarse de no llenar en exceso los moldes y ajustar su receta para asegurar que tenga suficiente mezcla para hacer lotes iguales de postres.
7. Cerrar la tapa cuidadosamente, asegurándose de bloquear el cierre en su posición.
8. Cumplir el tiempo de cocción en las recetas al liberar el cierre de bloqueo y levantar cuidadosamente la tapa y comprobar los postres.
   - Los donuts, las bizcobolas o las magdalenas deberán estar bien levantadas y esponjosas al tacto.
   - Comprobar los postres después de un par de minutos para cerciorarse de que no se queman.
   - Durante la cocción, la luz de señal roja pasará de encendido a apagado para mantener el aparato a la temperatura correcta.
9. Cuando los postres estén listos, deberá retirarlos usando una espátula de plástico o madera resistente al calor.
10. Cuando se haya completado la cocción, desenchufe el aparato de la red, deje que el aparato se enfríe completamente antes de retirar las placas o de limpiar.

PISTAS Y CONSEJOS:

- Ajustar las recetas para asegurarse de que la masa no esté demasiado húmeda. Se necesita una mezcla muy firme.
- Los postres son pequeños así que si se usan frutas y nueces en una receta, intente cortar en piezas más pequeñas para que se distribuyan de forma más uniforme en la mezcla.
- No use utensilios de metal o muy afilados para levantar los postres cocinados ya que esto dañará las superficies de la placa.
- Si están elaborando algunos lotes de postres, se debe mantener cerrada la tapa para retener el calor. Esperar siempre a que se apague el indicador de luz roja para añadir más mezcla.
- Al elaborar algunos lotes de postres el tiempo de cocción puede necesitar ser ajustado ya que el aparato retendrá algo de calor lo cual tendrá como resultado un tiempo de cocción más rápido.
- Se puede introducir una varita de coctel de madera y deberá salir limpia si están listos. Si los postres necesitan un poco más de tiempo de cocción, se debe cerrar la tapa y dejar un poco más de tiempo de cocción.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

RECETAS

Magdalenas de vainilla
Hacer aproximadamente 12 magdalenas

Ingredientes:
100 g de harina con levadura para postres
100 g de margarina
100 g de azúcar glas
2 huevos medianos
½ cucharadita (2,5g) de esencia de vainilla

Método:
Mezclar la margarina y el azúcar en un procesador de alimentos o con una batidora manual hasta que esté ligera y esponjosa.
Añadir los huevos uno cada vez con un poco de harina cada vez, hasta que esté bien mezclado.
Agitar la esencia de vainilla. Añadir harina a la mezcla de forma gradual hasta que se combine con ésta.
Acoplar las placas de magdalenas y precalentar el aparato según las instrucciones proporcionadas.
Llenar los moldes de magdalenas a cucharadas y cocerlas durante aproximadamente 12 minutos.
Retirar las magdalenas de los moldes cuando estén cocidas y doradas.

Donuts
Hacer aproximadamente 24 donuts

Ingredientes:
192 g de harina normal
64 g de azúcar glas
125 g de mantequilla o margarina, suavizada
1 huevo
175 ml de leche
1½ cucharadita (7,5 g) de levadura en polvo
½ cucharadita (2,5g) de sal
Azúcar de canela, opcional

Método:
En un tazón grande, mezclar la harina, azúcar glas, levadura en polvo y sal.
Añadir la mantequilla, huevo y leche y batir con una batidora hasta que la mezcla sea gruesa, suave y cremosa.
Acoplar las placas de donuts y precalentar el aparato siguiendo las instrucciones proporcionadas.
Rellenar los moldes a cucharadas con la mezcla y cocer durante aproximadamente 2 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y suaves al tacto.
Retirar cuidadosamente los donuts del aparato y colocarlos en un estante de alambre para que se enfríen.
Cepillar los donuts con mantequilla fundida y rociar con azúcar de canela si se desea.

Downloaded from www.vandenborre.be

Bizcobolas de vainilla

Ingredientes:
100 g de harina
100 g de azúcar glas
50 g de mantequilla
1 huevo grande
60 ml de leche
1 cucharadita (5 g) de esencia de vainilla
½ cucharadita (2,5 g) de levadura en polvo
Una pizca de sal

Método:
Batir la mantequilla usando una cuchara de madera hasta que esté suave, después añadir el azúcar y la esencia de vainilla y batir hasta que esté ligera y cremosa, después batir en el huevo.
Filtrar juntos la levadura en polvo, sal y harina y después mezclar la mitad de la harina en la mezcla.
Añadir la leche y mezclar bien, después añadir el resto de la mezcla de harina y combinar.
Llenar a cucharadas los moldes con la mezcla y cocer durante aproximadamente 5 minutos.
El tiempo de cocción se puede aumentar según el gusto personal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufar el aparato de la toma de red y dejarlo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
Limpiar el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo. Séquelo con un paño seco.
No usar nunca agentes limpiadores abrasivos o químicos.
No sumergir nunca el aparato en agua.
Retirar y limpiar las placas después de cada uso.
Se deberán limpiar con regularidad las superficies en contacto con los alimentos para evitar una contaminación cruzada de diferentes tipos de alimentos, se aconseja el uso de agua limpia caliente con un detergente suave cuando se tratan superficies que entran en contacto con los alimentos. Se deberán seguir siempre prácticas correctas de higiene alimentaria para evitar la posibilidad de envenenamiento de alimentos/contaminación cruzada.
Enjuagar y secar cuidadosamente antes de unirlas al aparato.

ESPECIFICACIONES

Valores: AC 220-240V, 50/60Hz
800-1000W

Lamentamos cualquier inconveniente causado por inconsistencias menores en estas instrucciones, las cuales pueden ocurrir como consecuencia de la mejora y desarrollo del producto.

Darty Plc © UK: EC1N 6TE 02 / 07 / 2014.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

GLOBAL SOURCING
YOUR JOURNEY STARTS HERE

Manchester
OL9 0DD
United Kingdom
www.upgs.com

t: +44 (0) 161 627 1400
f: +44 (0) 161 628 2126

hk: +852 6681 9752

cn: +86 1 3417586804

Artworker:	Claire Soper
Date:	11/07/14
Project Name:	EEK141638 DAR EK1884DTFOB
Type of Artwork:	Instruction Manual
Size:	A5 28PP
Software Used:	Indesign CS6
Typefaces:	Helvetica< Grotesk

- [X] Cyan
- [X] Magenta
- [X] Yellow
- [X] Black
- [ ] PMS
- [ ] PMS
- [ ] PMS
- [ ] PMS

Artwork Version 3

Artwork Scale 1:1

©2014 UP Global Sourcing. All designs, images and artwork are the copyright of UP Global Sourcing. No copying, alterations or amendments to the artwork, design can be undertaken without prior written permission of UP Global Sourcing. Any costs incurred as a result of unauthorised amendments will be recovered from the supplier responsible.

DO NOT PRINT THIS PAGE
ARTWORK REFERENCE ONLY